

Allergens & Notices

Dear Guests,
The foregoing preparations may contain traces of allergenic products, you are kindly requested to inform us in any case of allergy.

Αγαπητοί Επισκέπτες,
Θα σας παρακαλούσαμε να ενημερώσετε ένα μέλος του προσωπικού εάν έχετε αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο ή ποτό, πριν παραγγείλετε.



No milk
Χωρίς γάλα



Gluten
Γλουτένη



Eggs
Αυγά



Crustacean
Οστρακοειδή



Fish
Ψάρι



Nuts
Ξηρούς καρπούς



Peanuts
Φιστίκια



Sesame
Σουσάμι



Garlic
Σκόρδο



Onion
Κρεμμύδι



Contains milk
Περιέχει γάλα



Mustard
Μουστάρδα



Soy
Σόγια



Molluscs
Μαλάκια



Hot
Καυτερό



Lupins
Λούπινα



Celery
Σέλινο



Local dish
Τοπικό πιάτο



Diet
Διαίτησ



Sulfur dioxide & sulfite
Διοξείδιο του θείου
& νιτρώδες νάτριο



Vegan
Ολική χορτοφαγία



Vegetarian
Χορτοφαγικό

Sizzle your Nights

The “Stonegrill” method of cooking food can be traced back to Vikings and Ancient Egyptians.

Now “Stonegrill” at Aphrodite Hills offers a unique dining experience where you may cook your own meal at the table on a super-heated volcanic stone.

The high temperature obtained with the stonegrill method sears the food faster and locks in the natural juices and nutrients, enhancing the full flavour and tenderness of all foods as no fat or oil is added, stonegrill is considered the healthiest way of cooking.

Οι πρώτοι που έψηναν το φαγητό τους πάνω σε πυρακτωμένες πέτρες ήταν οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι και Βίκινγκς.

Σήμερα μπορείτε να απολάυσετε την μοναδική αυτή εμπειρία στο “Stonegrill” του “Aphrodite Hills” ψήνοντας το φαγητό σας πάνω σε πυρακτωμένη φυσική ηφαιστειογενή πέτρα.

Η υψηλή θερμοκρασία της ηφαιστειογενούς πέτρας βοηθάει τα φαγητά να διατηρούν όλα τα θρεπτικά συστατικά τους και το γεγονός ότι το φαγητό ψήνεται χωρίς την προσθήκη λαδιού ή λίπους καθιστά το Stonegrill την πιο υγιεινή μέθοδο ψησίματος.

To Start with...

Spring salad



with mixed greens leaves, mango, pomegranate, walnuts, chevre cheese and honey mustard balsamic vinaigrette
Δροσιστική πράσινη σαλάτα με ανάμεικτα φύλλα μαρουλιού, μάνγκο, ρόδι, καρύδια, κατσικίσιο τυρί και ντρέσσινγκ μέλι και μουστάρδας

Octopus carpaccio



with micro cress, pink crashed pepper, caper, olive oil and lemon
Εκλεκτής ποιότητας χταπόδι κομμένο σε λεπτές φέτες "αλά καρπάτσιο" με άγρια ρόκα, κόκκους απο ροζ πιπέρι Βραζιλιάς, αγνό παρθένο ελαιόλαδο και λεμόνι

or

Prime Norwegian smoked salmon rose

served with keta caviar and sour cream



Καπνιστός Σολομός Νορβηγίας με χαβιάρι σολομού και δροσερή σάλτσα ξινόκρεμας

or

King Oyster mushroom «Al limone»



with lemon, garlic and oregano
Μανιτάρι λεμονάτο με σκόρδο και ρίγανη

or

Roasted asparagus



with cream cheese wrapped in prosciutto and chilli mayonnaise sauce

Σπαράγγια στον φούρνο με κρεμώδες τυρί τυλιγμένα σε προσιούτο

or

King prawns



wrapped in crispy fyllo served with sweet chilli

Γαρίδες γίγας σε τραγανό φύλλο καταϊφιού με σάλτσα απο γλυκό τσίλι

For Hotel-Guests, on All-Inclusive, Full Board & Half Board, terms of stay a food supplement of 30.00 € per person will apply
Bed & Breakfast or Non- Hotel Guests 50.00 € per person charge
All prices are inclusive of service charge and VAT

Main Courses...

Prime Beef Fillet



in a mild marinade of olive oil, garlic, fresh thyme & sea salt

Βοδινό φιλέτο μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, σκόρδο, θυμάρι & θαλασσινό αλάτι

or

Chicken fillet brochettes



marinated with Argentinian Spices and served with selection of mustards

Κοτόπουλο σουβλάκι μαριναρισμένο σε "Αργεντινικά" μπαχαρικά, σερβίρετε με ποικιλία απο μουστάρδες

or

Baby Lamb Cutlets



marinated with olive oil, rosemary, garlic & sea salt

Ζουμερά Αρνίσια Παϊδάκια μαριναρισμένα σε ελαιόλαδο, δεντρολίβανο, σκόρδο και θαλασσινό αλάτι

or

Pork Tenderloin



marinated with olive oil, sage, garlic and whole grains of mustard

Χοιρινό φιλέτο μαριναρισμένο σε ελαιόλαδο, φασκόμηλο, σκόρδο και μουστάρδα

or

Mixed Grill



Our Chef proposes !!! Beef medallions, Baby Lamb Cutlet and Pork fillet served with a trio of sauces, pepper, mushroom and béarnaise Sauce

Ο σεφ προτείνει!!! Βοδινό φιλέτο, χοιρινό φιλέτο & μαριναρισμένο αρνίσιο παϊδάκι σερβίρετε με πιπεράτη σάλτσα, σάλτσα μανιταριών και με κρεμώδης σάλτσα «Μπερνέζ»

or

Tera e Mare



A combination of prime cuts of Beef Tenderloin & Black Tiger Prawns

marinated with BBQ spices and served with Béarnaise Sauce

Συνδυασμός απο βοδινό φιλέτο μαριναρισμένο με πικάντικα μπαχαρικά και γαρίδες γίγας, σερβίρονται με κρεμώδης σάλτσα «Μπερνέζ»

For Hotel-Guests, on All-Inclusive, Full Board & Half Board, terms of stay a food supplement of 30.00 € per person will apply

Bed & Breakfast or Non- Hotel Guests 50.00 € per person charge

All prices are inclusive of service charge and VAT

Main Courses...

Poseidon's Platter

Norwegian fillet of salmon, King Scallops & Prawns served with citrus butter sauce

Ιδανική επιλογή για τους λάτρεις των θαλασσινών, σολομός, γαρίδες γίγας και βασιλικά χτένια, σερβίρονται με λεμονάτη σάλτσα

or

Halloumi Cheese kebab

scented with Basil oil

Η τέλεια επιλογή για χοτοφάγους που αγαπάνε το σουβλάκι!!!

Σουβλάκια με παραδοσιακό χαλούμι αρωματισμένα με λάδι βασιλικού

or

Vegan Steak

With barbeque sauce

Στείκ για χορτοφάγους με σάλτσα μπάρμπεκιου

Main courses are served with: grilled vegetables & Baby new potatoes with garlic, thyme & onion confit

Τα κυρίως πιάτα σερβίρονται με λαχανικά στην σχάρα, πατάτες αρωματισμένες με σκόρδο, θυμάρι και γλυκιά σάλτσα κρεμμυδιού

Desserts...

Exotic Fruit Pavlova & opera cake, orange cake served with mango & strawberry coulis

Τραγανή μαρέγκα «Πάβλοβα» με εξωτικά φρούτα, πορτοκαλόπιτα και κέικ αμυγδάλου «Όπερα» με καφέ και γλάσο σοκολάτας, σερβίρονται με κουλί φράουλας και μάνγκο

Selection of sauces

Επιλογή απο σάλτσες

For the Meat lovers

Pepper Sauce     



Mushroom Sauce    

Rosemary Sauce    

Mint Sauce   




Smoked barbeque Sauce  

Wholegrain mustard sauce  

For the Seafood lovers

Marie Rose sauce   

Lemon butter sauce   

Fresh lemon & olive oil 